



LES COMPLICES  
DES  
CALANQUES

# GRAIN DE SOLEIL

## 2021

Coteaux d'Aix-en-Provence AOP



### CÉPAGES

75% Grenache - 15% Cabernet-Sauvignon - 10% Syrah

### TERROIR

Vignoble situé en Provence, à 30 km au Nord-Ouest d'Aix-en-Provence, à une altitude moyenne de 200 m. Les sols sont constitués de roches riches en argile. Au-dessus de celles-ci, une terre composée de calcaire, d'argile et d'éléments fins se fait remarquer ; on y trouve des sols de cailloux et limons naturellement fertiles.

### TYPE DE VINIFICATION

Traditionnelle avec gestion des températures.

### DÉGUSTATION

La robe est d'une belle couleur rose pâle, brillante, évoquant beaucoup de fraîcheur.

Au nez, ce sont les fruits rouges et blancs qui dominent (framboise, pêche, poire, fraise).

Une pointe d'agrumes vient rehausser le tout, apportant un côté tonique.

La bouche est fine, gourmande, bien équilibrée, sur des saveurs de fruits frais et juteux. Belle finale fraîche et désaltérante.

### GARDE

Un vin très fin et délicat à boire sur 2 ans.

### ACCORDS METS ET VIN

Apéritif, risotto aux noix de Saint-Jacques, loup grillé, tartare de saumon à l'aneth...

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 à 12°.